



---

**INOVASI OLAHAN BABY CUMI KERING ASIN DAN ABON IKAN SEBAGAI WIRAUSAHA  
ISTRI NELAYAN DI DESA TERAPUNG KECAMATAN MAWASANGKA KABUPATEN  
BUTON TENGAH****Oleh****Safrin Edy<sup>1</sup>, Wa Ode Al Zarliani<sup>2</sup>, Aliani<sup>3</sup>, Maghfira Pathiha<sup>4</sup>, Abdul Hadi Bone<sup>5</sup>,  
Bahtiar Hamar<sup>6</sup>, Wa Ode Sitti Cahyani<sup>7</sup>, Salmatia<sup>8</sup>, Sariafriani Amran<sup>9</sup>**<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Buton<sup>5,6,7,8,9</sup>Program Studi Pengelolaan Sumberdaya Perairan, Fakultas Pertanian,

Universitas Muhammadiyah Buton

Email: [1safrinediumb@gmail.com](mailto:1safrinediumb@gmail.com)

---

**Article History:***Received: 17-12-2021**Revised: 06-01-2022**Accepted: 24-01-2022***Keywords:***Devotion, Processed Dry**Salted Baby Squid, Shredded**Fish*

**Abstract:** *The potential of fishery resources in the Terapung Village" Mawasangka District, Central Buton Regency is one of the valuable assets, but the income level of fishermen often occurs in the marketing and processing process of the catch. Lack of knowledge and ability of fishermen in maximizing the catch is one of the contributing factors . Therefore, the purpose of Community Service activities is to help partners in processing salted dried baby squid and fish shredded products, packaging and marketing products, inspiring people to be more confident in developing businesses to improve community welfare, creating collaboration between higher education institutions with society. The method of implementing activities with a community empowerment system is carried out through a transfer of knowledge and technology model for processing salted dried squid and shredded fish in two stages. The first is the provision of materials and training to students before going down to the location so that they can transfer skills to the community or target groups properly and correctly. The second is training on processing dried squid and shredded fish which begins with the presentation of material to add insight to the target group, namely the business group of fishermen's mothers and then continues with the practice of processing salted dried squid and shredded fish. The areas that are jointly resolved in this activity are product processing innovations which include: basic processing techniques for product raw materials, formulation techniques for processed product ingredients, packaging and labeling techniques, marketing management and business feasibility analysis. Indicators of the success of community service can be seen from the processed*



*products of salted dried squid and shredded fish with flavor variants that have been packaged with labeling, marketing management and business feasibility analysis. After the implementation of the activity, the group that has been formed is expected to continue the program of activities by opening a business for processing squid and shredded fish. Based on the results of the implementation of community service activities, it can be concluded that the stages of the method carried out have succeeded in achieving the objectives of the activity, namely: 1). The group of mothers has been able to process salted dried baby squid and shredded fish. 2). The group of mothers has been able to package and market processed products, although online marketing still needs assistance. 3. This activity inspires the community to be more confident in developing businesses to improve the welfare of coastal communities. 4. This activity is able to create cooperation between higher education institutions and the community.*

## PENDAHULUAN

Sumberdaya perikanan adalah salah satu aset berharga yang dimiliki bangsa Indonesia. selain dapat mendatangkan devisa bagi negara, juga berperan dalam pemenuhan gizi masyarakat, dan lapangan kerja untuk banyak orang mulai dari bidang penangkapan, industri pengolahan, budidaya, dan lain-lain. Cumi-cumi merupakan produk laut yang banyak diolah menjadi bahan makanan protein tinggi. Cumi-cumi memiliki sifat mudah mengalami penurunan kualitas sehingga perlu dilakukan pengolahan agar cita rasanya tidak berkurang. Jenis produk olahan cumi-cumi sebagai konsumsi lokal masih terbatas antara lain cumi-cumi kertas, cumi-cumi asin kering, cumi-cumi asap dan cumi-cumi kaleng.

Di Indonesia tidak semua jenis cumi-cumi disukai oleh masyarakat untuk dikonsumsi segar, karena mempunyai daging yang sangat tebal. Oleh karena itu perlu pengolahan yang baik untuk menjadikan produk ini lebih menarik (Trilaksana dkk., 2004). Olahan baby cumi merupakan salah satu alternatif yang dapat dibuat dalam pengembangan produk makanan berbahan dasar yang telah mengalami perebusan, pengeringan dan dilanjutkan dengan cara menggoreng agar supaya cumi-cumi tersebut memiliki penampakan yang menarik dan aromanya yang khas. Konsumsi makanan yang berasal dari laut seperti cumi-cumi semakin meningkat, setelah adanya kesadaran akan pentingnya bahan makanan tersebut sebagai sumber nutrisi bagi tubuh. Pada cumi-cumi selain dagingnya yang mudah dicerna, juga mengandung asam amino esensial serta kaya akan mineral seperti fosfor dan kalsium yang berguna untuk pertumbuhan dan pembangunan tulang (Meirina., 2008).

Kawasan Pesisir Desa Terapung Kecamatan Mawasangka mempunyai potensi sumberdaya pesisir yang sangat melimpah, salah satu diantaranya selain sumberdaya ikan yaitu cumi-cumi. Pengelolaan dan pemanfaatan potensi sumberdaya perikanan (cumi-cumi) diarahkan secara optimal untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat dengan



tetap memperhatikan aspek kelestarian sumberdaya secara efektif, efisien, dan keberlanjutan. Berkaitan dengan hal itu secara konseptual kegiatan pengelolaan dan pemanfaatan harus dikembangkan berdasarkan unsur-unsur yang mendukung meliputi lingkungan, informasi teknologi, infrastruktur, aspek sosial budaya masyarakat dan ekonomi sumberdaya.

Meskipun kawasan pesisir Desa Terapung Kecamatan Mawasangka menghasilkan potensi sumberdaya perikanan yang besar dalam hal ini ikan dan cumi-cumi, namun sejauh ini tingkat pengetahuan dan kemampuan nelayan dalam memaksimalkan hasil tangkapan masih rendah sehingga menjadi salah satu faktor penyebab menurunnya tingkat pendapatan nelayan termasuk yang terkait dengan tingkat pendidikan yang rendah sangat berpengaruh terhadap kehidupan sosial ekonomi nelayan seperti rendahnya pendapatan karena faktor pemilikan kapal maupun modal yang terbatas, sehingga berpengaruh juga terhadap kondisi permukiman yang kumuh dan rumah yang tidak layak. Gambaran kehidupan sosial ekonomi penduduk nelayan yang buruk terlihat dengan kasat mata melalui keadaan pemukiman, rumah yang tidak layak huni, sanitasi yang tidak baik, remaja dan anak-anak yang ikut melaut sehingga putus sekolah, pernikahan usia remaja, dll (YS Pane, et all, 2021).

Cumi-cumi memiliki kelebihan dibanding dengan hasil laut lain, yaitu tidak ada tulang belakang, mudah dicerna, memiliki rasa dan aroma yang khas, serta mengandung semua jenis asam amino esensial yang diperlukan oleh tubuh. Daging cumi-cumi juga banyak mengandung monosamin nitrogen yang menyebabkan cumi-cumi mempunyai rasa manis. Dari aspek kehalalan daging cumi-cumi tidaklah haram karena cumi-cumi hidup pada satu alam. sebagian besar masyarakat saat ini kurang meminati karna cumi-cumi mempunyai tinta hitam yang dianggap saat dikonsumsi membuat mulut menjadi hitam dan gigi juga ikut menghitam dan tak terkecuali pecinta cumi-cumi mereka lebih suka mengkonsumsinya tanpa tinta atau tintanya dibuang. selain hal tersebut Padahal dibalik hitamnya terdapat sejuta manfaat yaitu tinta cumi-cumi dapat mengaktifkan sel darah putih untuk melawan tumor.

Tingginya permintaan akan produk makanan instan yang siap saji merupakan peluang yang besar dalam wirausaha. Hal ini dapat dilihat banyaknya produk-produk makanan yang beredar di pasar lokal cukup beraneka ragam dengan varian rasa yang berbeda-beda. Sehingga konsumen bebas memilih untuk mengonsumsi produk-produk yang ditawarkan sesuai dengan selera. Sementara produk Baby cumi asin kering dan Abon Ikan di Mawasangka khususnya di Desa Terapung belum ada dikembangkan, sehingga ini bisa menjadi peluang wirausaha bagi istri nelayan untuk memanfaatkan dan mengolah bahan dasar ikan dan cumi-cumi untuk menjadi produk olahan berupa Abon dan Baby cumi asin kering untuk menjadi makanan yang siap saji. Ketersediaan bahan baku cumi-cumi di Mawasangka masih cukup banyak. Namun sebagian besar masyarakat menjadikan cumi-cumi sebagai makanan tumisan, dan jenis makanan lain maupun diolah menjadi bahan dasar rumah tangga. Jika masyarakat Desa Terapung mempunyai ide yang cukup baik yaitu mengolah cumi-cumi menjadi sesuatu produk yang baru. Maka akan menambah penghasilan atau pendapatan yang dampaknya akan meningkatkan kesejahteraan keluarga, karena saat ini orang selalu mencari makanan praktis dan higienis. Hal ini disebabkan karena rutinitas dan aktivitas masyarakat yang padat khususnya di perkotaan. Sehingga mereka cenderung untuk memilih makanan yang instan dan siap saji.



Pengolahan merupakan salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan serta mutu dari suatu bahan pangan menggunakan proses pengolahan yang baik tentunya pengolahan yang paling tepat untuk menghasilkan suatu produk dapat meminimalisir. Pembuatan Baby cumi kering asin dan Abon Ikan lebih mudah dan dapat dijadikan *home industry* maupun *industry* besar sehingga mampu meningkatkan produksi dan pendapatan masyarakat nelayan (Mustar, 2013). Produk olahan Baby cumi kering asin dan Abon Ikan mempunyai prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai industri kecil atau industri rumah tangga, karena dari segi teknologi proses pembuatan cukup mudah. Modal yang diperlukan sangat terjangkau. Selain itu, dari segi pemasaran sangat menjanjikan keuntungan yang relative stabil karena sudah lama dikenal dan digemari oleh semua golongan masyarakat.

Esensi pengabdian kepada masyarakat untuk mengimplementasikan ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan, teknologi dan keterampilan khususnya ibu-ibu atau istri nelayan dalam pengambilan keputusan untuk memanfaatkan potensi sumberdaya perikanan yaitu khususnya baby cumy dan abon ikan untuk diolah menjadi produk bernilai dalam dunia agribisnis sebagai alternatif membantu kehidupan ekonomi keluarga nelayan.

## METODE

Waktu dan Tempat. Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat dilaksanakan pada tanggal 6 Desember 2021 yang berlokasi di Desa Terapung, Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah yang diikuti oleh mahasiswa Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis dan Pengelolaan Sumber Daya Perairan UM.Buton bersama dengan ibu-ibu nelayan desa Terapung Kecamatan Mawasangka Kabupaten Buton Tengah. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan tahapan sebagai berikut :

### 1. Sosialisasi dan Penjajakan Potensi Desa

Sosialisasi dan penjajakan mengenai potensi desa bertujuan untuk mengetahui potensi sumberdaya yang dapat dimanfaatkan untuk pemberdayaan masyarakat pesisir dalam meningkatkan pendapatan keluarga.

### 2. Metode Pelaksanaan Pengabdian.

Pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui model transfer ilmu pengetahuan dan teknologi pengolahan cumi-cumi kering asin dan Abon Ikan dilakukan dengan dua tahap. Pertama yaitu pemberian materi dan pelatihan kepada mahasiswa sebelum turun ke lokasi agar mereka dapat melakukan transfer keterampilan kepada masyarakat atau kelompok sasaran dengan baik dan benar. Kedua adalah pelatihan pengolah cumi kering dan Abon Ikan yang diawali dengan pemberian pemaparan materi untuk menambah wawasan kelompok sasaran yaitu kelompok usaha ibu-ibu nelayan dan kemudian dilanjutkan dengan praktek pengolahan cumi kering asin dan Abon Ikan. Adapun bidang yang diselesaikan bersama dalam kegiatan ini adalah inovasi pengolahan produk yang meliputi: teknik pengolahan dasar bahan baku produk, teknik penyusunan formulasi bahan-bahan produk olahan, teknik pengemasan dan pelabelan, manajemen pemasaran dan analisis kelayakan usaha.

### 3. Indikator Keberhasilan.

Indikator keberhasilan pengabdian pada masyarakat dapat dilihat dari adanya produk olahan cumi kering asin dan Abon Ikan dengan varian rasa yang sudah dikemas dengan pemberian label, manajemen pemasaran dan analisis kelayakan usaha. Setelah pelaksanaan



kegiatan, kelompok yang sudah terbentuk diharapkan dapat melanjutkan program kegiatan dengan membuka usaha pengolahan cumi dan Abon Ikan.

#### 4. Evaluasi Indikator Keberhasilan.

Evaluasi kemampuan kelompok ibu-ibu dapat dilihat dari kemampuan mereka dalam menyerap materi (Kudsiah *et al*, 2018) berupa teknologi pengolahan cumi kering asin dan Abon Ikan yang diaplikasikan dalam praktek langsung proses pembuatan produk.

### HASIL

Pengabdian Pada Masyarakat yang dilaksanakan adalah untuk memberdayakan masyarakat dalam memanfaatkan potensi yang ada di desa Terapung yaitu inovasi pengolahan cumi asin kering dan Abon Ikan. Pemberdayaan masyarakat esensinya adalah untuk menciptakan masyarakat atau SDM yang berkualitas agar tingkat kemiskinan dan pengangguran bisa diperkecil serta membentuk individu yang mandiri. Kegiatan ini dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Sosialisasi Program dan Pemberian Materi, kegiatan yang dilakukan antara lain : a) mensosialisasikan program kegiatan pengolahan baby cumi mentah menjadi produk olahan makanan asin kering dan Abon Ikan yang siap dikonsumsi dan dipasarkan; b) pembentukan kelompok mitra untuk pembinaan dan pendampingan lapangan. Output dari kegiatan ini adalah terbentuknya kelompok wirausaha istri nelayan dalam pengolahan baby cumi hingga produksi produk. Pemberian materi berupa slide power point mengenai konsep pengolahan dan pembuatan baby cumy asin kering yang dikemas dalam bentuk ceramah, diskusi dan tanya jawab. Proses transfer pengetahuan pemberdayaan akan mengacu pada empat aspek yaitu kognitif, konatif, afektif dan psikomotorik. Sehingga wawasan masyarakat dapat lebih luas yang ditunjang dengan kecakapan keterampilan yang memadai, yang akan membentuk perilaku sadar akan kebutuhannya sebagai upaya pendukung masyarakat dalam rangka melakukan aktivitas pembangunan.
2. Tahap praktek pembuatan olahan baby cumy asin kering dan abon ikan
  - a. Pembuatan olahan Baby cumi asin kering :

Pada tahap ini peserta diminta membuat kelompok, kemudian menyiapkan bahan-bahan keperluan untuk membuat olahan baby cumy asin kering, adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Bahan-Bahan yang digunakan dalam membuat olahan baby cumi kering asin

No.	Bahan	Jumlah	Satuan
1.	Baby cumi kering	2	Kg
2.	Cabe keriting merah	1,5	Kg
3.	Cabe keriting hijau	2	Kg
4.	Cabe rawit	1,5	Liter
5.	Bawang merah	1,5	Kg
6.	Bawang putih	1,5	Kg
7.	Minyak goreng	4	Liter
8.	Kaldu	3	Bungkus
9.	Terasi udang	5	Bungkus
10.	Jeruk Nipis	4	Buah
11.	Gula	2	Sendok Makan
12.	Garam	2	Sendok Makan



**Gambar 1. Persiapan Bahan oleh Peserta**

Bahan-bahan keperluan untuk membuat olahan baby cumy asin kering, seperti pada Gambar sebagai berikut:



**Gambar 2. Bahan - bahan yang telah siap di olah**

Adapun proses pengolahan Baby cumy kering asin yaitu melalui langkah-langkah berikut :

1. Langkah pertama yang dilakukan dalam pengolahan Baby cumy kering adalah di cuci sampai bersih lalu ditiriskan sampai kering, seperti pada gambar sebagai berikut :



**Gambar 3. Baby cumy kering asin yang telah dicuci bersih dan ditiriskan airnya**



2. Setelah ditiriskan sampai kering, kemudian goreng cumi yang sudah dicuci hingga matang dan sedikit kering. Angkat dan tiriskan.
3. Goreng bawang merah, bawang putih & cabe dengan minyak bekas goreng cumi. Goreng sampai 1/2 matang.



**Gambar 4. Proses Peracikan dan Penggorengan Bumbu**

4. Selanjutnya blender kasar bawang merah, bawang putih, dan semua cabe yang sudah digoreng.
  5. Tumis bumbu halus hingga harum dan matang, lalu masukkan terasi dan daun jeruk. Aduk dan masak dengan api kecil.
  6. Setelah itu masukkan garam, kaldu bubuk, micin, gula pasir. Aduk kembali hingga rata.
  7. Masukkan cumi, aduk hingga rata. Kemudian koreksi rasa, jika sudah sesuai matikan api.
- Setelah proses pengolahan olahan olahan Baby cumi asin kering telah selesai. Kemudian dimasukkan ke dalam kemasan yang sudah di desain untuk menambah ketertarikan *costumer* dalam proses penjualan, seperti pada gambar sebagai berikut:



**Gambar 5. Hasil olahan baby cumy asin kering yang telah di kemas dengan varian rasa**

#### **b. Pembuatan olahan Abon Ikan**

Adapun bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat Abon Ikan adalah sebagai berikut:



Tabel 2. Bahan-Bahan Olahan Abon Ikan

No.	Bahan	Satuan
1	Ikan Cakalang	2 Kg
2	Santan	8 bks santan kara ukuran kecil
3	Bawang merah	30 siung
4	Kunyit	2 ruas
5	Jahe	2 ruas
6	Daun jeruk	10 lembar
7	Daun serei	10 lembar
8	Daun salam	14 lembar
9	Ketumbar	1 Sendok makan
10	Kemiri	16 Buah
11	Cabai rawat	20 buah
12	Cabai merah	10 buah
13	Gula merah	3 Sendok makan
14	Garam	Secukupnya
15	Penyedap rasa	Secukupnya
16	Minyak goreng	1 liter

Cara Membuat :

a) Penyiangan

Ikan disaingi yaitu pada bagian isi perut dan kepala, bila perlu di potong-potong untuk memudahkan pengukusan kemudia di cuci sampai bersih.

b) Pengukusan

Ikan di kukus sampai matang untuk memudahkan pengambilan daging dan memisahkan dari tulang dan duri, kemudian ditumbuk atau di memarkan hingga menjadi suwiran-suwiran atau serpihan daging ikan.

c) Pemberian bumbu

Bumbu-bumbu yang di haluskan, kemudia dicampurkan dengan yang telah di suwir-suwir hingga merata.

d) Penggorengan

Daging ikan yang telah di campur dengan bumbu kemudian di goreng dengan minyak, bisa juga menggunakan santan kelapa yang kental. Aduk-aduk sampai kering ( terasa ringan bila daging diaduk-aduk) dan berwarna kuning kecoklatan.

e) Pengepresan

Abon yang sudah matang dimasukkan ke alat pengepres abon sampai minyaknya tuntas, kemudian diambil dan di tuangkan ke wadah untuk di dinginkan sembari menunggu untuk di bungkus. Berikut adalah gambar olahan abon ikan dan penjualan :



Gambar 6. Proses Pengolahan Ikan



Gambar 7. Ikan Abon



Gambar 8. Kemasan Abon Ikan



Gambar 9. Salah satu Gerai Pemasaran

3. Tahap evaluasi yaitu berupa penampilan produk kemasan yang telah di praktekan sebelumnya. Tahap ini merupakan akhir dalam kegiatan pembuatan olahan Baby cumi kering asin dan Abon Ikan. Semua kelompok diminta untuk menyajikan hasil pembuatan olahan tersebut dan mempresentasikan di hadapan tim pengabdi yang telah ditunjuk. Teknis pelaksanaan yang dilakukan adalah setelah peserta menyajikan olahan Baby cumi kering asin dan Abon Ikan yang telah dibuat, para peserta kelompok lain diberi kesempatan untuk memberikan masukan atau saran Desain dan Merek Produk. Sehingga jika terdapat kekurangan dalam kemasan produk maka segera ditindak lanjuti. Sebagai timbal balik, tim pengabdi memberikan evaluasi dan konfirmasi untuk menyempurnakan pembuatan sampai dengan pengemasan produk di pasaran.

Hasil kegiatan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa sikap ibu-ibu nelayan sangat antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan pengolahan Baby cumi kering asin dan Abon Ikan. Hasil diskusi yang dilakukan dengan pendekatan wawancara langsung untuk mendapatkan informasi mengenai pengetahuan dan keterampilan peserta tentang kreativitas pengolahan baby cumi asin kering dan abon ikan terkait perhitungan untuk menentukan nilai jual produk atau hasil oahan rata-rata masih rendah. Umumnya mereka menjualnya secara langsung dipasaran tanpa melakukan proses pengolahan. Sehingga kurang memberikan nilai tambah secara ekonomis yang akan berdampak terhadap tingkat pendapatan keluarga.



## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat dapat disimpulkan bahwa tahapan metode yang dilakukan telah berhasil mencapai tujuan kegiatan yaitu: 1). Kelompok ibu-ibu sudah mampu mengolah Baby cumi kering asin dan Abon Ikan . 2). Kelompok ibu-ibu telah mampu mengemas dan memasarkan produk olahan, walaupun dalam pemasaran online masih perlu pendampingan. 3. Kegiatan ini menginspirasi masyarakat untuk lebih percaya diri dalam mengembangkan usaha guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir. 4. Kegiatan ini mampu menciptakan kerjasama antara lembaga Perguruan Tinggi dengan masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kudsiah, H., Rahim, S.W., Rifa'i, M.A., & Arwan. (2018). Demplot Pengembangan Budidaya Kepiting Cangkang Lunak di Desa Salemba, Kecamatan Ujung Loi, Kabupaten Bulukumba Sulawesi Selatan. *Jurnal Panrita Abdi*, 2(2), 151-164.
- [2] Meirina, K., 2008, *Kajian Pengolahan Cumi-cumi (Loligo Sp) Siap Saji*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- [3] Mustar. 2013. *Studi pembuatan abon ikan gabus (ophiocephalus Striatus) sebagai makanan suplemen (food supplement)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- [4] Trilaksani, Wini, dkk., 2004. Pengaruh Suhu dan lama pengovenan terhadap karakteristik cumi-cumi (*Loligo Sp*) kertas. *Bulletin Teknologi hasil Perikanan Volume 3*
- [5] YS Pane, Y Machrina, S Hasan, F Lumongga, Y Yunanda. 2021. Natural product of gambier (*Uncaria gambier Roxb*) extracts to counter against hepatotoxicity effects due to monosodium glutamate induction in male mice. *Journal of Advanced Pharmaceutical Technology & Research* 12 (1), 104-8